

# LANGHE D.O.C.

## CHARDONNAY SERBATO

### VITIGNO

Chardonnay

### ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Langhe D.O.C.

### VENDEMMIA

Manuale, metà settembre.

### VINIFICAZIONE

Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo un primo travaso il vino è lasciato sulle fecce fini di fermentazione dove viene agitato periodicamente.

### AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox.

### ABBINAMENTI

Ottimo servito come aperitivo, accompagna piacevolmente antipasti, piatti a base di pasta, minestre di verdure, carni bianche, crostacei e pesci in genere. Formaggi freschi ne esaltano le particolarità.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

### CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso, limpido e brillante.  
Ampio al naso, floreale e fruttato con ricordi di frutta tropicale, frutta citrica, mele e salvia. Buona intensità e persistenza.  
In bocca è secco, piacevolmente fresco, di buona struttura ed equilibrio.

